



Kue serut sagu



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Definisi	1
3 Syarat mutu	1



Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia Kue serut sagu ini diutamakan pada persyaratan mutu dengan maksud untuk :

1. Menunjang kebijaksanaan Menteri Perindustrian
2. Menunjang pengembangan industri
3. Menunjang pengembangan ekspor non migas
4. Melindungi konsumen

SNI ini disusun berdasarkan hasil pengujian dan telah dibahas melalui Rapat Teknis dan Rapat Pra Konsensus tanggal 12 Oktober 1995 dimana Rapat Pra Konsensus tersebut dihadiri oleh wakil-wakil Produsen, Konsumen dan Instansi terkait.

Sebagai acuan digunakan antara lain :

1. SNI 19-0428 -1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*
2. SNI 01-2891 -1992, *Cara uji makanan dan minuman.*
3. SNI 19-2896 -1992, *Cara uji cemaran logam.*
4. SNI 19-2897 -1992, *Cara uji cemaran mikroba.*

Kue serut sagu

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Definisi

Kue serut adalah suatu jenis makanan kering yang dibuat dari tepung sagu, gula merah, kelapa dengan atau tanpa bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan.

3 Syarat mutu

Syarat mutu kue serut sagu seperti pada Tabel.

Tabel 1. Syarat mutu kue serut sagu

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Warna	-	normal
1.2	Bau dan rasa	-	normal
2.	Air, b/b	%	maks. 12
3.	Serat kasar, b/b	%	maks. 5
4.	Abu, b/b	%	maks. 2
5.	Cemaran logam		
5.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0
5.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 10,0
5.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
5.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id